INDEX

INTRODUCTION

Nous vous remercions pour avoir choisi la machine à café et à cappuccino automatique „ECAM 23.420“.
Nous vous souhaitons de bien profiter de votre nouvel appareil. Consacrez quelques minutes pour lire ce mode d'emploi.
Vous éviterez ainsi de courir des risques ou de détériorer la machine

Symboles utilisés dans ce mode d'emploi

Les avertissements importants portent les symboles suivants. Il faut impérativement respecter ces avertissements.

Danger!
L'inobservation peut être ou est la cause de lésions dues à une décharge électrique dangereuse, voire mortelle.

Attention!
L'inobservation peut être ou est la cause de lésions ou de dégâts matériels.

Danger de brúlures!
L'inobservation peut être ou est la cause de brûlures même graves.

Nota Bene :
Symbole d'informations et de conseils importants pour l'utilisateur.

Lettres entre parenthèses

Les lettres entre parenthèses correspondent à la légende reportée dans la Description de l'appareil (page 3).

Problèmes et réparations

En cas de problèmes, essayez avant tout de les résoudre en suivant les instructions des paragraphes "Messages affichés sur l'écran" (page 38) et "Solutions aux problèmes" (page 39).
Si cela ne suffit pas ou si vous avez besoin d'autres explications, nous vous conseillons de contacter l'Assistance Clients au numéro indiqué sur livret "Assistance clients" annexé.
Si votre pays n'est pas mentionné, téléphoner au numéro indiqué par la garantie. Pour les éventuelles réparations, adressez-vous à l'Assistance Technique De'Longhi. Les adresses sont reportées dans le certificat de garantie annexé à la machine.

SECURITE

Consignes fondamentales de sécurité

Danger!
L'appareil marche au courant électrique, il peut donc produire des décharges électriques.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :
- Ne touchez pas l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- Ne touchez pas la prise les mains mouillées.
- Assurez-vous que la prise de courant utilisée soit toujours parfaitement accessible, pour pouvoir débrancher l'appareil en cas de besoin.
- Si vous voulez débrancher l'appareil, saisissez directement la prise. Ne tirez jamais le cordon, il pourrait s'abîmer.
- Pour débrancher complètement l'appareil, appuyez sur l'interrupteur général qui se trouve au dos de l'appareil, en pos. 0 (fig. 6).
- Si l'appareil est en panne, n'essayez pas de le réparer vous-même
  Arrêtez l'appareil, débranchez-le et appelez l'Assistance Technique.
- Afin de prévenir tout risque, si la prise ou le cordon sont abîmés, faites-les remplacer exclusivement par l'Assistance Technique De'Longhi.

Attention!
Ne laissez pas l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé) à la portée des enfants.

Attention!
L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités psychophysiques sensorielles réduites, une expérience ou des connaissances insuffisantes, sans la surveillance vigilante et les instructions d'un responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Danger : Risques de brûlures!
Cet appareil produit de l'eau chaude et quand il est en marche, il peut se former de la vapeur d'eau. Attention aux éclaboussures d'eau ou à la vapeur chaude.

UTILISATION CONFORME A LA DESTINATION

Cet appareil est fabriqué pour préparer du café et réchauffer des boissons.
Toute autre utilisation n'est pas conforme.
Cet appareil n'est pas approprié pour les utilisations commerciales.
Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant d'un usage impropre de l'appareil.
Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique Son usage n'est pas prévu dans:

- les locaux aménagés en cuisine, pour le personnel des magasins, des bureaux ou d'autres milieux de travail
- les agritourismes
- les hôtels, les motels ou les autres structures d'accueil
- les chambres meublées

MODE D'EMPLOI

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

- L'inobservation de ce mode d'emploi peut causer des lésions ou endommager l'appareil.
  Le fabricant ne répond pas d'éventuels dégâts découlant de l'inobservation de ce mode d'emploi.

ⓘ *Nota Bene:*

Conservez soigneusement cette notice. Si vous cédez l'appareil à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.

DESCRIPTION

Description de l'appareil

(pag. 3 - A)

A1. Tableau de commande
A2. Poignée de réglage du degré de mouture
A3. Plateau d'appui pour les tasses
A4. Couvercle du réservoir à grains
A5. Couvercle de l'entonnoir pour le café pré-moulu
A6. Entonnoir pour l'introduction du café pré-moulu
A7. Réservoir à grains
A8. Interrupteur général
A9. Réservoir à eau
A10. Volet infuseur
A11. Infuseur
A12. Bec verseur café (hauteur réglable)
A13. Récipient pour les marcs de café
A14. Récipient de récupération de la condensation
A15. Plateau d'appui pour tasses
A16. Indicateur de niveau de l'eau de l'égouttoir
A17. Égouttoir
A18. Bague de sélection de la buse à cappuccino
A19. Buse à cappuccino
A20. Poignée vapeur/eau chaude

Description du panneau de contrôle

(pag. 2 - B)

Certaines touches du tableau ont une double fonction: elle est signalée entre parenthèses, à l'intérieur de la description.

B1. Ecran: il guide l'utilisateur durant l'utilisation de l'appareil
B2. Touche ⏻: pour allumer ou éteindre la machine
B3. Touche **P** pour accéder au menu
B4. Touche (rinçage): pour effectuer un rinçage. *(Lorsque l'on accède au MENU de programmation, il prend la fonction de la touche "ESC": appuyez pour sortir de la fonction sélectionnée et revenir au menu principal)*
B5. Poignée de sélection: tournez pour sélectionner la quantité de café souhaité. *(Lorsque vous accédez au MENU de programmation: tournez pour sélectionner la fonction souhaitée).*
B6. Touche de sélection de l'arôme (arôme): appuyez pour sélectionner le goût du café
B7. Touche (tasse): pour préparer 1 tasse de café avec les programmations affichées

B8. Touche : pour préparer 2 tasses de café avec les programmations affichées
B9. Touche pour débiter de la vapeur pour préparer des boissons à base de lait *(Lorsque vous accédez au MENU: touche “OK”, appuyez pour confirmer l’option choisie)*

Description des accessoires
(pag. 2 - C)
C1. Doseur
C2. Pinceau pour le nettoyage
C3. Flacon de détartrant
C4. Filtre adoucisseur (présents sur certains modèles)

OPERATIONS PRELIMINAIRES

Contrôle de l’appareil
Après avoir déballé l’appareil, assurez-vous qu’il est intact et doté de tous ses accessoires. N’utilisez pas l’appareil s’il présente des dommages évidents. Adressez-vous à l’Assistance Technique De’Longhi

Installation de l’appareil

⚠ *Attention!*
Au moment d’installer l’appareil, observez les consignes de sécurité suivantes :
- L’appareil émet de la chaleur dans ses alentours. Après avoir positionné l’appareil sur le plan de travail, vérifier qu’il reste au moins 3 cm entre les superficies de l’appareil, les parties latérales et la partie supérieure et un espace libre d’au moins 15 cm au-dessus de la machine.
- L’éventuelle pénétration d’eau dans l’appareil pourrait l’endommager.
  Évitez de placer l’appareil à proximité d’un robinet d’eau ou d’un évier.
- L’appareil peut se détériorer si l’eau qu’il contient gèle.
  Évitez d’installer la machine dans un endroit où la température peut descendre au-dessous du point de congélation.
- Rangez le cordon d’alimentation de manière à ce qu’il ne soit pas touché par des arêtes tranchantes ni par des surfaces chaudes (plaques électriques).

Branchement de l’appareil

⚠ *Attention!*
Vérifiez si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique sur le fond de l’appareil.
Branchez l’appareil exclusivement sur une prise de courant installée dans les règles de l’art, ayant une intensité minimale de 10 A et munie d’une mise à la terre efficace.
En cas d’incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l’appareil, appelez un électricien qualifié pour qu’il remplace la prise.

Première mise en marche de l’appareil

ⓘ *Nota Bene!*
- La machine a été contrôlée en usine en utilisant du café, il est par conséquent absolument normal de trouver du café à l’intérieur du moulin à café. Il est tout de même garanti que la machine soit neuve.
- Nous vous conseillons de personnaliser le plus rapidement possible la dureté de l’eau en suivant la procédure décrit dans le paragraphe “Programmation de la dureté de l’eau” (page 35).

1. Brancher l’appareil au réseau électrique et mettre l’interrupteur général, qui se trouve derrière l’appareil, en position I (fig. 1).

Il est nécessaire de sélectionner la langue souhaitée (les langues s’alternent environ toutes les 3 secondes):

2. lorsque apparaît l’inscription “français”, appuyez pendant quelques secondes sur la touche (fig. 2). Après avoir mémorisé la langue, le message “français configuré” apparaît sur l’écran.

Procédez donc en suivant les instructions visualisées sur l’écran de la machine:

3. “REMPLIR LE RESERVOIR!”: enlevez le réservoir de l’eau, remplissez-le jusqu’à la ligne MAX avec de l’eau courante (fig. 3A) puis réinsérez le réservoir (fig. 3B).
4. Placez en-dessous de la buse à cappuccino, un récipient de 100 ml minimum (fig. 4).
5. Tourner la manette en position “I”. L’inscription “Acqua calda…Conferma?” (“Eau chaude… Confirmer?») s’affiche;

6. Appuyez sur la touche pour confirmer: la machine débite de l'eau par la buse à cappuccino puis elle s'éteint automatiquement.
7. Remettez la manette en position "O".

Maintenant la machine à café est prête pour être utilisée normalement.

Nota Bene!

- La première fois que vous utilisez la machine, vous devrez faire 4-5 cafés ou 4-5 cappuccinos avant d'obtenir un résultat satisfaisant.
- Pour savourer un café encore meilleur et obtenir des performances optimales de votre machine, nous vous conseillons d'installer un filtre adoucisseur en suivant les indications du paragraphe "FILTRO ADDOLCITORE" («FILTRE ADOUCISSEUR»). Si le modèle que vous possédez n'est pas fourni avec le filtre, vous pouvez en faire la demande aux Centres Assistance Autorisés De'Longhi.

MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

Nota Bene!

Avant de mettre en marche votre machine, assurez-vous que l'interrupteur général qui se trouve au dos de la machine soit en pos. I (fig. 1).

La machine effectue automatiquement, à chaque mise en marche, un cycle de préchauffage et de rinçage qui ne peut pas être interrompu. La machine est prête seulement après avoir effectué ce cycle.

Danger de brúlures!

Durant le rinçage un peu d'eau chaude sortira des buses et coulera dans l'égouttoir. Attention aux éclaboussures d'eau.

- Pour mettre la machine en marche, appuyez sur la touche (fig. 5): l'inscription "Riscaldamento… Attendere prego" («Chauffage...Veuillez patienter»)

Après avoir complété le chauffage la machine affiche un autre message: "Risciacquo…"("Rinçage…"); de cette façon, la machine chauffe l'eau et fait couler l'eau chaude dans les tuyaux internes pour qu'ils se réchauffent.

La machine est en température lorsque l'écran affiche le message indiquant le goût et la quantité de café.

ARRET DE LA MACHINE

A chaque arrêt, la machine effectue un rinçage automatique qui ne peut pas être interrompu.

Danger de brúlures!

Durant le rinçage, un peu d'eau chaude sort des becs verseurs.
Attention aux éclaboussures d'eau.

Pour éteindre la machine, appuyez sur la touche (fig. 5). La machine effectue le rinçage, l'écran affiche "Spegnimento in corso Attendere prego…" («Arrêt en cours Veuillez patienter») et la machine s'éteint.

Nota Bene!

Si la machine ne doit pas être utilisée pendant quelques temps, placez l'interrupteur général en position 0 (fig. 6).

Attention!

Afin d'éviter tout dommage à la machine, il ne faut pas mettre l'interrupteur général (fig.6) en pos. O quand la machine est allumée.

CONFIGURATIONS DU MENU

Vous pouvez accéder au menu de configuration en appuyant sur la touche P; les options sélectionnables sont les suivantes: Détartrage, Réglage heure, Arrêt automatique, Marche automatique, Réglage température, Economie d'énergie, Dureté eau, Programmation langue, Installer le filtre, Remplacer filtre, Signal sonore, Programmation usine, Statistiques.

Détartrage

En ce qui concerne les instructions pour effectuer le détartrage, consultez la page 35.

Réglage de l'heure

Si vous souhaitez régler l'heure sur l'écran, procédez de la façon suivante:

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Réglage heure" s'affiche;
3. Appuyez sur la touche (fig. 2);
4. Tourner la manette de sélection pour modifier l'heure;
5. Appuyez sur la touche pour confirmer;
6. Tourner la manette de sélection pour modifier les minutes;

7. Appuyez sur la touche pour confirmer;
L'heure a été modifiée: appuyez sur la touche pour sortir du menu;

Arrêt automatique

La machine est déjà programmée pour s'éteindre après 2 heures d'inutilisation. Vous pouvez modifier cet intervalle pour faire en sorte que la machine s'éteigne après 15 ou 30 minutes ou bien après 1, 2 ou 3 heures.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Arrêt automatique" s'affiche;
3. Appuyez sur la touche ;
4. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'écran s'affiche le nombre d'heure de fonctionnement souhaité (15 ou 30 minutes, ou bien après 1, 2 ou 3 heures);
5. Appuyez sur la touche pour confirmer;
6. Appuyez sur la touche pour sortir du menu;

L'arrêt automatique est ainsi reprogrammé.

Marche automatique

Vous pouvez programmer l'heure de marche automatique de façon à ce que la machine soit prête à l'utilisation à une certaine heure, comme par exemple le matin, pour pouvoir immédiatement faire votre café.

Nota Bene!

Pour que cette fonction se mette en marche l'heure doit être correctement programmée.

1. Appuyez sur la touche P pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Marche automatique" s'affiche;
3. Appuyez sur la touche : l'inscription "Activer?" apparaît sur l'écran.
4. Appuyez sur la touche pour confirmer;
5. Tourner la manette de sélection pour modifier l'heure;
6. Appuyez sur la touche pour confirmer;
7. Tournez la manette de sélection pour modifier les minutes;
8. Appuyez sur la touche pour confirmer;
9. Appuyez sur la touche pour sortir du menu;

Après avoir confirmer l'horaire, l'activation de la marche automatique est signalée sur l'écran par le symbole qui s'affiche à côté de l'heure et en-dessous de l'option du menu Marche automatique.

Pour désactiver la fonction:

1. sélectionnez l'option marche automatique dans le menu;
2. Appuyez sur la touche : l'inscription "Désactiver?" apparaît sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche pour confirmer;

L'écran n'affiche plus le symbole .

Réglage de la température

Si vous souhaitez modifier la température du café (basse, moyenne, élevée) procédez de la façon suivante:

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Réglage température" s'affiche sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche ;
4. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que la température souhaitée (basse, moyenne, élevée) s'affiche sur l'écran;
5. Appuyez sur la touche pour confirmer;
6. Appuyez sur la touche pour sortir du menu.

Economie d'énergie

Grâce à cette fonction vous pouvez activer ou désactiver la modalité d'économie d'énergie. La machine est déjà réglée en modalité activée de façon à garantir, conformément aux normes européennes en vigueur, une consommation énergétique inférieure.

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Eco. d'énergie";
3. Appuyez sur la touche : l'inscription "Désactiver?" apparaît sur l'écran"
4. Appuyez sur la touche ;
5. Appuyez sur la touche pour sortir du menu.

Lorsque la fonction est activée, après environ 1

minute d'inactivité, l'écran affiche "Eco. d'énergie".

Nota Bene!
Entre la modalité d'économie d'énergie et le premier café, la machine peut nécessiter de quelques secondes d'attente.

Programmation de la dureté de l'eau
Pour les instructions concernant le réglage de la dureté de l'eau, consultez la page 35.

Réglage de la langue
Si vous souhaitez régler la langue de l'écran, procédez de la façon suivante:
1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Programmation langue" s'affiche sur l'écran;
3. Appuyez sur la touche ;
4. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche sur l'écran;
5. Appuyez sur la touche pour confirmer;
6. Appuyez sur la touche pour sortir du menu;

Installation du filtre
En ce qui concerne les instructions relatives à l'installation du filtre, consultez le paragraphe "Filtre adoucisseur".

Substitution du filtre
En ce qui concerne les instructions relatives à la substitution du filtre, consultez le paragraphe "Filtre adoucisseur".

Activation/Désactivation du signal sonore
Grâce à cette fonction, vous pouvez activer ou désactiver le signal sonore émit par la machine à chaque pression de touche et à chaque introduction/élimination des accessoires: la machine est déjà programmée avec le signal sonore activé.
1. Appuyez sur la touche P pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Signal sonore" s'affiche;
3. Appuyez sur la touche : lécran affiche "désactiver?" ou "Activer?";
4. Appuyez sur la touche pour activer ou désactiver le signal sonore (ou bien sur la touche pour sortir;
5. L'activation du signal sonore est signalée par un astérisque après l'option "Signal sonore" à l'intérieur du menu. Appuyez sur la touche pour sortir du menu.

Valeurs d'usine (mise à zéro)
Grâce à cette fonction, toutes les configurations du menu et toutes les programmations des quantités reviennent aux réglages d'usine (mise à part la langue qui reste celle déjà programmée).
1. Appuyez sur la touche P pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Programmation d'usine" s'affiche;
3. Appuyez sur la touche ;
4. L'écran affiche "Confirmer?"
5. Appuyez sur la touche pour confirmer et sortir..

Fonction de statistique
Grâce à cette fonction vous pouvez visualiser les données statistiques de la machine. Pour les visualiser, procédez comme suit:
1. Appuyez sur la touche P pour accéder au menu;
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Statistiques" s'affiche;
3. Appuyez sur la touche ;
4. En tournant la manette de sélection, vous pouvez vérifier:
- le nombre de cafés déjà débités;
- le nombre de détartrages déjà effectués;
- la quantité d'eau totale déjà débitée;
- le nombre de fois que vous avez substituer le filtre à eau.
5. Appuyez 2 fois sur la touche pour sortir du menu.

PREPARATION DU CAFE

Sélection du goût du café

La machine est réglée en usine pour donner du café au goût normal. Vous pouvez choisir parmi les goûts suivants:

Goût Extra-Léger
Goût Léger
Goût Normal
Goût Fort
Goût Extra-Fort

Pour changer de goût, appuyez plusieurs fois sur la touche (fig. 7) jusqu'à ce que l'écran affiche le goût souhaité.

Sélection de la quantité de café dans la tasse

La machine est réglée en usine pour donner du café au goût normal. Pour sélectionner la quantité de café, tournez la manette de sélection (fig.8) jusqu'à ce que l'écran affiche le message correspondant à la quantité de café souhaité:

Café Correspondant	Quantité de café en tasse (ml)
MON CAFE	Programmable: de ≃20 à ≃180
EXPRESSO	≃40
NORMAL	≃60
LONG	≃90
EXTRA LONG	≃120

Personnalisation de la quantité de mon café

La machine est réglée en usine pour produire environ 30ml de “mon café”. Si vous souhaitez modifier cette quantité, procédez de la façon suivante:

1. Placer une tasse sous les becs verseurs (fig.9).
2. Tourner la manette de sélection jusqu'à ce que le message “MON CAFÉ” s'affiche (fig. 8).
3. Maintenir la touche appuyée (fig. 12) jusqu'à ce que l'écran affiche le message “1 MON CAFÉ Programm. Quantité” et la machine commence à débiter le café; relâcher donc la touche;
4. Dès que le café dans la tasse atteint le niveau souhaité, appuyez à nouveau sur la touche 1 tasse (fig. 12).

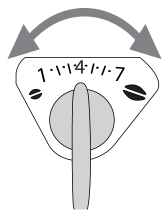
La quantité de café est maintenant programmée selon la nouvelle programmation.

Réglage du moulin à café

Le moulin à café ne doit pas être réglé, tout au moins au début, car il est préréglé en usine pour que le café coule correctement.
Toutefois, si après les premiers cafés, le café est trop liquide ou pas assez crémeux ou bien s'il coule trop lentement (goutte à goutte) vous devrez effectuer une correction du degré de mouture à l'aide de la manette de réglage (fig. 10).

Nota Bene!

La manette de réglage doit être tournée uniquement pendant que le moulin à café est en marche.



Pour que le café ne coule pas goutte à goutte, tourner en sens horaire d'un cran vers le numéro 7.
Plus obtenir un café plus dense et crémeux, tourner en sens anti-horaire d'un cran vers le numéro 1 (pas plus d'un cran à la fois autrement le café risque de sortir par gouttes).
L'effet de cette correction s'obtient seulement après au moins 2 cafés. Si après ce réglage vous n'avez pas obtenu le résultat souhaité, répétez la correction en tournant la manette d'un autre cran.

Conseils pour obtenir un café plus chaud

Pour obtenir un café plus chaud nous vous conseillons de:

- effectuer un rinçage, avant que le café coule, en appuyant sur la touche : de l'eau chaude, qui réchauffe le circuit interne de la machine, sort du bec verseur et fait en sorte que le café en sortie soit plus chaud;
- chauffer les tasses avec de l'eau chaude (utiliser la fonction eau chaude);
- sélectionner, à partir du menu, la température du café “élevée”.

Préparation du café en utilisant le café en grains

⚠ *Attention!*
N'utilisez pas de grains de café caramélisés ou confits, en effet ceux-ci risquent de se coller au moulin à café et de l'endommager.

1. Introduisez le café en grains dans le récipient prévu à cet effet (fig. 11).
2. Positionnez sous les becs verseurs:
   - 1 tasse, si vous désirez 1 seul café (fig. 9);
   - 2 tasses, si vous en souhaitez 2.
3. Abaissez le bec verseur de façon à le rapprocher le plus possible à la tasse: de cette façon vous obtenez une meilleure crème (fig. 13).
4. Appuyez sur la touche relative à la sortie de café souhaitée (1 tasse ou 2 tasses, fig. 12 et 14).
5. La préparation commence, l'écran affiche la quantité de café sélectionnée et la barre de progression se rempli au fur et à mesure que la préparation procède.

ⓘ *Nota Bene:*
- Pendant que la machine est en train de faire le café, le débit peut être arrêté à n'importe quel moment en appuyant sur une des deux touches de débit café (ou).
- Dès que le débit du café est conclu, si vous souhaitez augmenter la quantité de café dans la tasse, il vous suffit de maintenir appuyée (dans les 3 secondes qui suivent) une des touches débit café (ou).

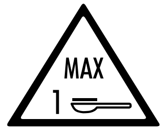
Après avoir conclu cette opération, la machine est prête pour une nouvelle utilisation.

ⓘ *Nota Bene!*
Pour obtenir un café plus chaud, consulter le paragraphe "**Conseils pour obtenir un café plus chaud**" (page 30).

⚠ *Attention!*
- Si le café sort goutte à goutte ou bien s'il est trop liquide, pas assez crémeux ou trop froid, consultez les conseils mentionnés dans le chapitre "Solutions aux problèmes" (page 39).
- Durant l'utilisation, certains messages d'alarme peuvent s'afficher sur l'écran; la signification de chaque message est détaillée dans le paragraphe " Messages affichés sur l'écran" (page 38).

Préparation du café en utilisant le café en grains déjà moulu

⚠ *Attention!*
- Ne jamais introduire le café déjà moulu lorsque la machine est éteinte, de façon à éviter que celui-ci ne s'éparpille à l'intérieur de la machine en la salissant. De cette façon la machine risque de s'endommager.
- Ne jamais insérer plus d'une dose rase car l'intérieur de la machine pourrait se salir ou bien l'entonnoir risquerait de s'obturer.



ⓘ *Nota Bene!*
Si vous utilisez du café déjà moulu, vous pouvez préparer une seul café à la fois.

1. Appuyez plusieurs fois de suite sur la touche (fig. 7) jusqu'à ce que l'écran affiche "Café pré-moulu".
2. Assurez-vous que l'entonnoir ne soit pas obturé, puis insérer une dose rase de café pré-moulu (fig. 15).
3. Placer une tasse sous les becs verseurs:
4. Appuyez sur la touche de débit café 1 tasse (fig. 12).
5. La préparation commence, l'écran affiche la quantité de café sélectionnée et la barre de progression se rempli au fur et à mesure que la préparation procède.

PREPARATION DU CAPPUCCINO ET DU LAIT CHAUD (SANS MOUSSE)

⚠ *Attention ! Danger de brûlures*
Durant ce type de préparation une sortie de vapeur se produit: faire attention de ne pas se brûler.

1. Pour un cappuccino, préparer le café dans une grande tasse;
2. Entre-temps, remplir un récipient avec environ 100 grammes de lait pour chaque cappuccino à préparer. Choisissez un récipient

aux dimensions adéquates et n'oubliez pas que le volume de lait augmentera de 2 ou 3 fois.

Nota Bene!
Pour obtenir une mousse plus dense et onctueuse, utilisez du lait écrémé ou demi-écrémé sortit du réfrigérateur (environ 5ºC). Pour éviter d'obtenir un lait peu mousseux, ou bien avec de grosses bulles, nettoyez toujours la buse à cappuccino comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage buse à cappuccino".

3. Assurez-vous que la bague de sélection de la buse à cappuccino soit positionnée vers le bas en fonction "CAPPUCCINO" (Fig. 16);
4. Appuyez sur la touche : l'écran affiche "Chauffage Veuillez patienter" puis, après quelques secondes, "RUOTARE MANOPOLA VAPORE" ("TOURNER MANETTE VAPEUR");
5. Tournez vers l'extérieur la buse à cappuccino, plongez-la dans le lait (fig. 17) en faisant attention de ne pas plonger la bague de sélection noire;
6. Tournez la manette de vapeur en pos. I. De la vapeur sort de la buse à cappuccino et donne un aspect crémeux au lait qui augmente de volume;
7. Pour obtenir une mousse plus crémeuse, faites tourner le récipient avec des mouvements lents du bas vers le haut. (Nous conseillons de faire sortir la vapeur pas plus de 3 minutes de suite).
8. Après avoir obtenu la crème souhaitée, interrompez la sortie de vapeur en remettant la manette de vapeur en position 0.

Attention ! Danger de brûlures
Eteindre la vapeur avant d'extraire le récipient avec le lait mousseux, afin d'éviter de se brûler à cause des éclaboussures de lait bouillant.

9. Verser le lait mousseux dans la tasse de café déjà préparé. Le cappuccino est prêt: sucrer à volonté, et au besoin, saupoudrer la mousse avec un peu de chocolat en poudre.

Préparation du lait chaud (sans mousse)
Pour préparer un lait chaud sans mousse, procédez comme décrit dans le paragraphe précédent, en vous assurant que la bague de la buse à cappuccino soit positionnée vers le haut, en fonction "HOT MILK".

Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation
Nettoyez la buse à cappuccino à chaque fois que vous l'utiliser afin d'éviter que des résidus de lait ne se déposent ou qu'elle ne s'obture.

Attention ! Danger de brûlures
Durant le nettoyage, un peu d'eau chaude sort de la buse à cappuccino. Attention aux éclaboussures d'eau.

1. Faites couler, pendant quelques secondes, un peu d'eau en tournant la manette à vapeur en position I. Puis replacer la manette à vapeur en position 0 pour interrompre la sortie d'eau chaude.
2. Attendez quelques minutes pour la buse à cappuccino se refroidisse: tourner vers l'extérieur la buse à cappuccino et l'extraire en la tirant vers le bas (fig. 18).
3. Déplacez la bague vers le haut (fig. 19).
4. Enlevez le gicleur en le tirant vers le bas (fig. 20).
5. Contrôlez que les orifices indiqués par les flèches en fig. 21 ne soient pas bouchés. Si nécessaire, les nettoyer à l'aide d'une épingle.
6. Insérez à nouveau le gicleur, déplacez la bague vers le bas et réinsérer la buse à cappuccino sur le gicleur (fig. 22) en la tournant et la poussant vers le haut, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

PREPARATION DE L'EAU CHAUDE

Attention ! Danger de brûlures.
Ne laissez jamais la machine sans surveillance lorsqu'elle débite de l'eau chaude. Interrompez la sortie d'eau chaude, comme décrit plus bas, quand la tasse est pleine. La buse à cappuccino se réchauffe durant la sortie de l'eau chaude et par conséquent il faut toucher uniquement la bague noire.

1. Placez un récipient sous la buse à cappuccino (le plus près possible afin d'éviter les éclaboussures):
2. Tournez la manette de vapeur en position I (fig. 4): l'écran affiche "Eau chaude..." et l'eau commence à sortir.
3. Interrompre en remettant la manette à vapeur en position 0.

Nota Bene!
Si la modalité "Économie d'énergie" est activée, la sortie d'eau chaude nécessite de quelques secondes d'attente.

NETTOYAGE

Nettoyage de la machine
Il faut nettoyer périodiquement les parties de la machine suivantes:
- le récipient des marcs à café (A13),
- l'égouttoir (A17) et le récipient de récupération de la condensation (A14),
- le réservoir à eau (A9),
- les becs verseurs de sortie café (A12),
- l'entonnoir pour l'introduction du café prémoulu (A6),
- l'intérieur de la machine, accessible après avoir ouvert le volet de l'infuseur (A10),
- l'infuseur (A11).

Attention!
- N'utilisez pas de solvants, d'alcool ou de détergents abrasifs pour nettoyer la machine. Avec les machines "superautomatiques" De'Longhi ,vous ne devez pas utiliser d'additifs chimiques pour nettoyer la machine.
- Aucune partie de la machine ne peut être lavée en lave-vaisselle.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques pour enlever les incrustations ou les dépôts de café pour ne pas risquer de rayer les superficies en métal ou en plastique.

Nettoyage du récipient de récupération des marcs de café
Lorsque l'écran affiche l'inscription "SVUOTARE CONTENITORE FONDI!" ("VIDER LE TIROIR DES MARCS!"), il faut le vider et le nettoyer. Ce message reste affiché et la machine ne peut pas faire de café jusqu'à ce que le tiroir n'est pas nettoyé. Pour nettoyer (avec la machine allumée):

- Enlevez l'égouttoir (fig. 23), le vider et le nettoyer.
- Videz et nettoyez soigneusement le récipient des marcs à café en ayant soin d'enlever tous les résidus qui peuvent se déposer au fond: le pinceau (C2) fournit en dotation est doté de spatule spécialement prévue pour cette opération.
- Contrôler le récipient de récupération de la condensation, et éventuellement le vider.

Attention!
Lorsque vous enlevez l'égouttoir vous devez **obligatoirement** toujours vider le récipient des marcs même s'il n'est pas tout à fait plein.

Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut que, en effectuant les autres cafés, le récipient de marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.

Nettoyage de l'égouttoir et du récipient de récupération de la condensation

Attention!
Si le récipient de récupération de la condensation n'est pas vidé régulièrement, l'eau peut déborder et pénétrer à l'intérieur ou à côté de la machine. Ceci peut endommager la machine, le plan d'appui ou bien encore la zone environnante.

L'égouttoir est doté d'un flotteur (rouge) qui indique le niveau de l'eau contenu (fig. 24). Avant que cet indicateur commence à sortir du plateau appui-tasses, il faut absolument vider l'égouttoir et le nettoyer.

Pour enlever l'égouttoir:
1. Enlevez l'égouttoir et le récipient de marcs à café (fig. 23);
2. Videz l'égouttoir et le récipient de marcs à café puis les laver;
3. Contrôlez le récipient de récupération de la condensation, et éventuellement le vider.
4. Réinsérez l'égouttoir avec le récipient de marcs à café.

Nettoyage de l'intérieur de la machine

Danger de secousses électrique!
Avant d'effectuer les opérations de nettoyage

Leva grande

des parties internes, la machine doit être éteinte (consulter "Arrêt·) et débranchée du réseau électrique. Ne jamais plonger la machine dans l'eau.

1. Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'intérieur de la machine (accessible après avoir extrait l'égouttoir) ne soit pas sale. Dans le cas contraire, enlever les dépôts de café avec le pinceau fournit en dotation et une éponge.
2. Aspirez tous les résidus avec un aspirateur (fig. 25).

Nettoyage du réservoir d'eau
1. Nettoyez périodiquement (environ une fois par mois et à chaque substitution du filtre adoucisseur (si prévu) le réservoir à eau (A9) avec un chiffon humide et un peu de détergent délicat.
2. Enlevez le filtre (si présent) et le rincer sous l'eau courante.
3. Réinsérez le filtre (si prévu), remplir le réservoir avec de l'eau fraîche et réinsérer le réservoir.

Nettoyage des becs à café
1. Nettoyez les becs verseurs à café en vous servant d'une éponge ou d'un chiffon (fig. 26A).
2. Contrôlez que les orifices du bec verseur à café ne soient pas obstrués. Si nécessaire, enlevez les dépôts de café à l'aide d'un cure-dents (fig. 26B).

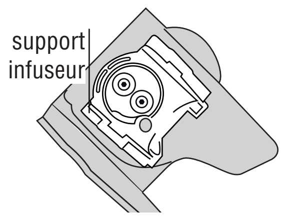
Nettoyage de l'embout pour l'introduction du café pré-moulu
Contrôlez périodiquement (environ une fois par mois) que l'entonnoir pour l'introduction du café (A6) pré-moulu ne soit pas bouché. Dans le cas contraire, enlevez les dépôts de café avec le pinceau (C2) fournit en dotation.

Nettoyage de l'infuseur
L'infuseur (A11) doit être nettoyé au moins une fois par mois.

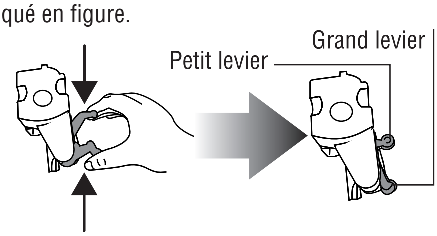
⚠ *Attention!*
L'infuseur ne peut pas être extrait quand la machine est allumée.
1. Assurez-vous que la machine ait effectué correctement l'arrêt (voir "Arrêt").
2. Enlevez le réservoir à eau.
3. Ouvrez le volet infuseur (fig. 27) placé sur le côté droit.
4. Appuyez vers l'intérieur les deux touches d'enclenchement rouge et extraire simultanément l'infuseur en le tirant vers l'extérieur (fig. 28).

⚠ *Attention!*
RINCEZ UNIQUEMENT AVEC DE L'EAU
N'UTILISEZ PAS DE DETERGENTS NI DE LAVE-VAISSELLE
Nettoyez l'infuseur sans utiliser de détergents car ceux-ci risqueraient de l'endommager.

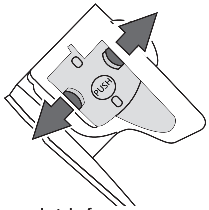
5. Plonger pendant environ 5 minutes l'infuseur dans l'eau puis le rincer sous le robinet.
6. En utilisant le pinceau (C2), nettoyez éventuellement les résidus de café présents dans le logement de l'infuseur que vous remarquez en ouvrant le volet infuseur..
7. Après le nettoyage, réinsérez l'infuseur en l'enfilant dans le support; puis appuyez sur l'inscription PUSH jusqu'à entendre le clic d'enclenchement.



ⓘ *Nota Bene!*
Si l'infuseur est difficile à insérer, il est nécessaire (avant de l'insérer) de le placer à la bonne place en appuyant les deux leviers comme indiqué en figure.



7. Après l'avoir insérer, assurez-vous que les deux touches rouges soient enclenchées vers l'extérieur.



8. Refermez le volet infuseur.
9. Réinsérer le réservoir à eau.

DETARTRAGE

Détartrez la machine lorsque l'écran affiche (clignotant) le message "DETARTRER!".

⚠ *Attention!*

Le détartrant contient des acides qui peuvent irriter la peau et les yeux. Il est absolument nécessaire de respecter les mesures de sécurité fournies par le fabricant, celles mentionnées sur le récipient du détartrant ainsi que les instructions concernant la conduite à adopter en cas de contact avec la peau ou les yeux.

ⓘ *Nota Bene!*

Utilisez exclusivement le détartrant De'Longhi. Il ne faut absolument pas utiliser du détartrant à base solfamique ou acétique, dans ce cas la garantie n'est pas valable. De plus, la garantie n'est pas valable si le détartrage n'est pas régulièrement effectué.

1. Allumez la machine.
2. Accédez au menu en appuyant sur la touche **P** .
3. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Détartrage" s'affiche.
4. Sélectionnez en appuyant sur la touche . L'écran affiche "Decalcificazione Conferma?" ("Confirmer le Détartrage") : appuyez à nouveau pour activer la fonction.
5. L'écran affiche l'inscription "verser détartrant Confirmer?"
6. Videz le réservoir à eau (A9) et enlever le filtre adoucisseur (si présent).
7. Versez le détartrant dans le réservoir à eau jusqu'au niveau **A** imprimé au dos du réservoir (fig. 29A); puis ajouter de l'eau jusqu'à atteindre le niveau **B** (fig. 29B).
8. Placez en-dessous de la buse à cappuccino (A19) un récipient vide de 1,5l minimum (fig. 4).

⚠ *Attention*! *Danger de brûlures*

Attention! De l'eau chaude contenant des acides sort de la buse à cappuccino. Risque de brûlure. Attention aux éclaboussures d'eau.

9. Appuyez sur la touche pour confirmer l'introduction de la solution: l'écran affiche "Ruotare manopola vapore" ("Tourner manette vapeur").
10. Tournez la manette à vapeur en position I (fig. 4); le programme de détartrage démarre et le liquide détartrant sort de la buse à cappuccino. Le programme de détartrage effectue automatiquement toute une série de rinçages et d'intervalles, pour enlever les résidus de calcaire qui se trouvent à l'intérieur de la machine à café.

Après environ 30 minutes, l'écran affiche le message "REMPLIR LE RÉSERVOIR!". La machine est maintenant prête pour le processus de rinçage avec l'eau froide.

11. Videz le récipient utilisé pour recueillir la solution détartrante et le remettre, une fois vidé, sous la buse à cappuccino.
12. Enlevez le réservoir à eau, vider-le, rincez-le avec de l'eau courante, remplissez-le avec de l'eau propre puis réinsérer-le. L'écran affiche "Risciacquo" ("Rinçage").
13. L'eau chaude sortira de la buse à cappuccino.
14. Lorsque le réservoir à eau sera complètement vide, l'écran affichera le message "Ruotare manopola vapore" ("Tourner manette vapeur").
15. Mettez la manette en position 0, insérez le filtre (si celui-ci était présent), remplissez à nouveau le réservoir à eau et la machine, maintenant la machine est prête pour être utilisée à nouveau.

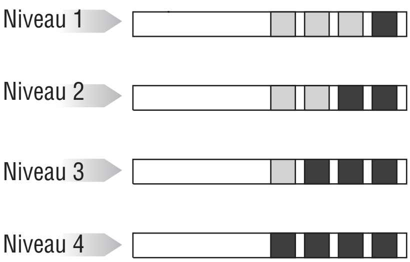
REGLAGE DE LA DURETE DE L'EAU

Le message DÉTARTRER s'affiche après une période de fonctionnement pré-établie qui dépend de la dureté de l'eau.

La machine est réglée en usine sur le 4º niveau de dureté. Si vous le souhaitez, vous pouvez programmer la machine en fonction de la dureté effective de l'eau fournie dans les différentes régions, ce qui permet d'effectuer moins fréquemment le détartrage.

Mesure de la dureté de l'eau

1. Déballer la tige fournie en dotation "TOTAL HARDNESS TEST" annexée à ce livret.
2. Plonger complètement la tige dans un verre d'eau pendant environ une seconde.
3. Extraire la tige de l'eau et la secouer légèrement. Après environ une minute se forment, selon la dureté de l'eau, 1, 2, 3 ou 4 petits carrés rouge; chaque carré correspond à 1 niveau.



Réglage de la dureté de l'eau

1. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;.
2. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Dureté Eau" s'affiche.
3. Confirmez la sélection en appuyant sur la touche .
4. Tournez la manette de sélection et configurer le niveau relevé par la tige réactive (voir fig. du paragraphe précédent).
5. Appuyez sur la touche pour confirmer la configuration.
6. Appuyez sur la touche pour sortir du menu.

La machine est maintenant programmée selon la nouvelle configuration de la dureté de l'eau.

FILTRE ADOUCISSEUR

Certains modèles ont un filtre adoucisseur fournit en dotation: si votre modèle n'en est pas doté, nous vous conseillons de l'acheter dans une des centres assistance autorisés De'Longhi.
Pour une bonne utilisation du filtre, suivre les instructions sousmentionnées.

Installation du filtre

1. Retirer le filtre de son emballage.
2. Tournez le disque du dateur (voir fig. 30) jusqu'à visualiser les mois d'utilisation.

Nota Bene
le filtre a une durée de deux mois si la machine est utilisée normalement, en revanche, si la machine n'est pas utilisée tout en ayant le filtre installé, celui-ci a une durée de maximum 3 semaines.

3. Enlevez le réservoir de la machine et le remplir d'eau.
4. Insérez le filtre à l'intérieur du réservoir et plonger-le complètement pendant une dizaine de secondes, en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 31).
5. Insérez le filtre dans son logement (fig. 32A) et appuyer-le à fond.
6. Refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 32B), puis réinsérez le réservoir dans la machine.

A partir du moment où vous installez le filtre, vous devez en signaler la présence à la machine.

7. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
8. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Installer le filtre" s'affiche sur l'écran;
9. Appuyez sur la touche .
10. L'écran affiche"Activer?".
11. Appuyez sur la touche pour confirmer la sélection: l'écran affiche "RUOTARE MANOPOLA VAPORE" ("TOURNER MANETTE VAPEUR").
12. Placez un récipient en-dessous de la buse à cappuccino (ayant une capacité: min. 100ml).
13. Tournez la manette à vapeur: L'écran affiche l'inscription "Acqua calda… Conferma?" (Eau chaude... Confirmer?");
14. Appuyez sur la touche pour confirmer la sélection: la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter...".
15. Après avoir complété le débit, l'écran affiche " TOURNER MANETTE VAPEUR";
16. Tournez la manette à vapeur (fig. 4) en position "0": la machine se remet automatiquement en mode "Café prêt".

Maintenant le filtre est activé et signalé sur l'écran par un astérisque placé sous l'option "Installer le filtre" et vous pouvez vous servir de votre machine.

Substitution du filtre

Lorsque l'écran affiche "REMPLACER LE FILTRE!" , quand plus de deux mois se sont écoulés (voir dateur) ou bien si la machine n'est pas utilisée pendant plus de 3 semaines, il faut absolument remplacer le filtre:

1. Enlevez le réservoir et le filtre usé;
2. Enlevez le nouveau filtre de son emballage.
3. Tournez le disque du dateur (voir fig. 30) jusqu'à visualiser les mois d'utilisation (le filtre à une durée de deux mois);
4. Remplissez le réservoir;
5. Insérez le filtre à l'intérieur du réservoir à eau et le plonger complètement en l'inclinant afin de permettre aux bulles d'air de sortir (fig. 31);
6. Insérez le filtre dans son logement (fig. 32A) et appuyer à fond, refermer le réservoir avec le couvercle (fig. 32B) puis réinsérer le réservoir dans la machine;
7. Placez un récipient en-dessous de la buse à cappuccino (ayant une capacité: min. 100ml).
8. Appuyez sur la touche **P** pour accéder au menu;
9. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que sur l'inscription "Remplacer le filtre!" s'affiche sur l'écran.
10. Appuyez sur la touche ;
11. L'écran affiche "Confirmer?"
12. Appuyez sur la touche pour confirmer la sélection: l'écran affiche "TOURNER MANETTE VAPEUR";
13. Ouvrir la manette à vapeur: l'écran affiche l'inscription "Eau chaude... Confirmer?";
14. Appuyez sur la touche pour confirmer la sélection: la machine commence à débiter de l'eau et l'écran affiche l'inscription "Veuillez patienter...".
15. Après avoir complété le débit, l'écran affiche "ruotare manopola vapore" ("tourner manette vapeur"); tournez la manette à vapeur en position 0: la machine se remet automatiquement en mode "Pronto caffè" (Café Prêt").

Maintenant le nouveau filtre est activé et vous pouvez utiliser la machine.

Comment enlever le filtre

Si vous souhaitez continuer à utiliser la machine sans le filtre, il faut absolument l'enlever et en signaler l'élimination. Procéder de la façon suivante:

1. Enlevez le réservoir et le filtre usé;
2. Appuyez sur la touche P pour accéder au menu;
3. Tournez la manette de sélection jusqu'à ce que l'inscription "Installer le filtre*" s'affiche sur l'écran;
4. Appuyez sur la touche ;
5. L'écran affiche "Désactiver?";
6. Appuyez sur la touche pour confirmer et sur la touche pour sortir du menu.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	220-240 V~ 50/60 Hz max. 10A
Puissance absorbée:	1450W
Pression:	15 bar
Capacité réservoir eau :	1,8 L
Dimensions LxHxP:	238x340x430 mm
Longueur cordon:	1,15 m
Poids	9,1 Kg
Capacité max. récipient à grains:	150 g

L'appareil est conforme aux directives CE suivantes:

- Directive Stand-by 1275/2008
- Directives Basse Tension 2006/95/CE et modifications successives;
- Directive CEM 2004/108/CE et modifications successives;
- Les matériaux et les objets destinés au contact avec les produits alimentaires sont conformes aux prescriptions du règlement Européen 1935/2004.

ELIMINATION

Consignes pour une élimination correcte du produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/EC et au Décret Législatif n. 151 du 25 juillet 2005. À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Il peut être remis aux centres de récolte différenciée prévus par les administrations municipales ou aux revendeurs qui offrent ce service. L'élimination séparée d'un appareil électrodomestique permet d'éviter de possibles répercussions négatives sur l'environnement et sur la santé dues à une élimination inadéquate et permet de récupérer les matériaux dont il est composé afin d'obtenir une économie d'énergie et de ressources importante. Pour souligner l'obligation d'éliminer séparément les appareils électrodomestiques, le produit porte la marque du conteneur de poubelle mobile barré. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur entraîne l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

MESSAGES VISUALISES SUR L'ECRAN

MESSAGE AFFICHE	CAUSE POSSIBLE	REMEDE
REMPLIR LE RESERVOIR!	• Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.	• Remplir le réservoir à eau et/ou l'insérer correctement en l'appuyant à fond jusqu'à entendre l'enclenchement (fig.3).
VIDER LE TIROIR A MARCS!	• Le récipient de marcs à café (A13) est plein.	• Vider le récipient de marcs, l'égouttoir et effectuer le nettoyage, puis les réinsérer (fig. 23). Important: Lorsque vous enlevez l'égouttoir vous devez obligatoirement toujours vider le récipient des marcs même s'il n'est pas tout à fait plein. Si cette opération n'est pas effectuée, il se peut que, en effectuant les autres cafés, le récipient de marcs à café se remplisse plus que prévu et que la machine s'obstrue.
MOUTURE TROP FINE REGLER LE MOULIN A CAFE! ***ALTERNÉ AVEC…*** "TOURNER BOUTON VAPEUR"	• La mouture du café est trop fine, par conséquent le café sort trop lentement.	• Répétez la sortie de café et tourner la manette de réglage de la mouture, en sens horaire, d'un cran vers le numéro 7 pendant que le moulin à café est en marche. Si, après avoir fait au moins 2 cafés, le débit devrait être encore trop lent, répétez la correction en tournant la manette de réglage d'un autre cran. Si le problème persiste, tournez la manette à vapeur en posistion I et faites couler un peu d'eau par la buse à cappuccino.
INSERER LE TIROIR A MARCS!	• Le récipient à marcs n'a pas été insérer après le nettoyage.	• Enlevez l'égouttoir et insérez le récipient de marcs à café.
INTRODURRE CAFFE PRE-MACINATO ("REMPLIR CAFE PRE-MOULU")	• La fonction "café pré-moulu" a été sélectionnée mais il n'y a pas de café pré-moulu dans l'entonnoir.	• Introduisez le café pré-moulu dans l'entonnoir ou désélectionnez la fonction pré-moulu.
DETARTRER!	• Indique qu'un détartrage de la machine est nécessaire.	• Il faut absolument effectuer le plus rapidement possible le programme de détartrage décrit dans le paragraphe "Détartrage".
REDUIRE DOSE CAFE!	• Vous avez utilisé trop de café.	• Sélectionnez un goût plus léger ou bien réduire la quantité de café pré-moulu.
REMPLIR LE RÉSERVOIR DE GRAINS!	• Les grains de café sont terminés.	• Remplissez le récipient à grains.
	• L'entonnoir pour le café pré-moulu est bouché.	• Videz l'entonnoir à l'aide du pinceau comme décrit au par. "Nettoyage de l'entonnoir pour l'introduction du café"
INSÉRER GROUPE INFUSEUR!	• L'infuseur n'a pas été réinséré après le nettoyage.	• Insérez l'infuseur comme décrit dans le paragraphe "Nettoyage de l'infuseur".
INSERER RESERVOIR	• Le réservoir n'est pas inséré correctement.	• Insérez correctement le réservoir en l'appuyant à fond.
ALARME GENERALE!	• L'intérieur de la machine est très sale.	• Nettoyer soigneusement la machine comme décrit dans le par. "nettoyage et maintenance". Si après le nettoyage la machine affiche encore le message, adressez-vous à un centre d'assistance.

SOLUTIONS AUX PROBLEMES

Plus bas sont énumérés certains dysfonctionnements qui peuvent se produire. Si le problème ne peut pas être résolu de la façon décrite, contactez l'Assistance Technique.

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE	REMEDE
Le café n'est pas chaud.	• Les tasses n'ont pas été préchauffées.	• Chauffez les tasses avec de l'eau chaude (utilisez la fonction eau chaude);
	• L'infuseur s'est refroidi parce que 2/3 minutes se sont écoulées depuis le dernier café.	• Avant de faire le café, réchauffez l'infuseur en appuyant sur la touche (voir par. "rinçage manuel").
	• La température du café configurée est trop basse.	• Configurez, à partir du menu, la température du café élevée.
Le café est trop liquide ou n'a pas assez de mousse.	• La moulure du café est trop épaisse.	• Tournez la manette de réglage moulure d'un cran vers le numéro 1 en sens anti-horaire pendant que le moulin à café est en marche (fig. 10). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (vois paragraphe "réglage du moulin à café").
	• Le café n'est pas approprié.	• Utilisez du café pour les machines à café expresso.
Le café sort trop lentement ou bien goutte à goutte.	• La moulure du café est trop fine.	• Tournez la manette de réglage moulure d'un cran vers le numéro 7 en sens anti-horaire pendant que le moulin à café est en marche (fig. 10). Tournez d'un cran à la fois jusqu'à obtenir un débit satisfaisant. L'effet est visible seulement après avoir fait 2 cafés (vois paragraphe "réglage du moulin à café").
Le café ne sort pas du bec ou des deux becs verseurs.	• Les becs verseurs sont bouchés.	• Nettoyez les becs verseurs à l'aide d'un cure-dents.
Le lait mousseux a de grandes bulles	• Le lait n'est pas suffisamment froid ou n'est pas demi-écrémé.	• Utilisez de préférence du lait écrémé ou bien demi-écrémé, sortit du réfrigérateur (environ 5ºC). Si le résultat n'est pas celui souhaité, essayer de changer la marque de lait.
Le lait n'est pas émulsionné	• La buse à cappuccino est sale.	• Nettoyez en respectant les indications du paragraphe "Nettoyage de la buse à cappuccino après l'utilisation".
	• La bague de la buse à cappuccino N'EST PAS positionnée en mode cappuccino.	• Réglez la bague en position CAPPUCCINO.
La sortie de vapeur s'interrompu	• Un dispositif de sécurité interrompt la sortie de la vapeur après 3 minutes.	• Attendez puis réactivez la fonction vapeur.
La machine ne s'allume pas	• La fiche n'est pas branchée à la prise.	• Branchez la fiche à la prise.
	• L'interrupteur général (A8) n'est pas allumé.	• Mettez l'interrupteur général en position I (fig. 1).